

(19)



JAPANESE PATENT OFFICE

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11) Publication number: 58137076 A

(43) Date of publication of application: 15 . 08 . 83

(51) Int. Cl

G06F 15/21

(21) Application number: 57018536

(71) Applicant: FUJITSU GENERAL LTD

(22) Date of filing: 08 . 02 . 82

(72) Inventor: MATSUI AKIHIRO

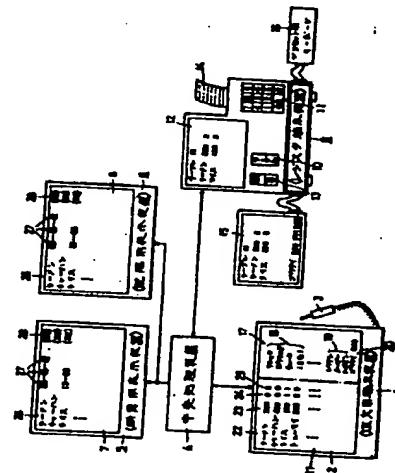
(54) RESTAURANT MANAGING DEVICE

COPYRIGHT: (C)1983,JPO&Japio

(57) Abstract:

PURPOSE: To make the order and waiting jobs accurate and effective and to eliminate the error in accounting, by processing the input data from a ordering terminal device at a customer seat at a central processing unit, transmitting the data to a dining and waiting display device to display.

CONSTITUTION: An ordering terminal device 1 having a menu screen 21 is provided at a customer table or a room, the screen 21 of a CRT display 2 is instructed at a light pen 3 and the data of the ordering is inputted to the central processing unit 4. This input data is processed at the processor 4 and the to display on CRT displays 7, 8 of the dining display device 5 and the waiting display 6. The device 4 is connected with the CRT display 12 and a register terminal device 9 having a function issuing a receipt 14 and a customer waiting CRT display 15. The waiting and ordering job is made accurate and effective, the error in accounting job is eliminated to process quickly.



⑯ 日本国特許庁 (JP)

① 特許出願公開

⑰ 公開特許公報 (A)

昭58-137076

⑤ Int. Cl.<sup>3</sup>  
G 06 F 15/21

識別記号

厅内整理番号  
6619-5B

④公開 昭和58年(1983)8月15日

発明の数 1  
審査請求 未請求

(全 4 頁)

④ 食堂管理装置

② 特 願 昭57-18536

② 出 願 昭57(1982)2月8日

⑦ 発明者 松井昭博

川崎市高津区末長1116番地株式  
会社ゼネラル内

⑦ 出願人 株式会社ゼネラル

川崎市高津区末長1116番地

⑦ 代理人 弁理士 古澤俊明 外1名

明細書

1. 発明の名称

食堂管理装置

2. 特許請求の範囲

(1) メニューを表示し、そのメニューの中から客が選択した品目名および個数に関する注文データを記憶表示し、さらにこの注文データの他に客席番号データや配膳終了データなどの入力データを伝送できる注文用端末装置と、この注文用端末装置からの入力データを演算処理するとともに、各装置間のデータ伝送を制御する中央処理装置と、前記注文用端末装置からの前記中央処理装置を介した制御信号でメニューの品目別の客席番号データを注文順に表示するとともに前記配膳終了データで該当する注文データを消去する厨房用表示装置および配膳用表示装置と、前記注文用端末装置に、前記中央処理装置を介して、読み出し信号を伝送することにより客席番号に対応した注文データを読み出してこれを表示し、リセット信号を伝送することによってレシートを発行するとともに、前

記注文用端末装置の入力データをリセットするレジスタ端末装置とを具備したことを特徴とする食堂管理装置。

(2) 注文用端末装置は、CRT表示部とライトペンを有し、そのCRT表示部にメニューを表示し、そのメニューの中からライトペンによって注文データを選択入力するよう構成した特許請求の範囲第1項記載の食堂管理装置。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、料金後払い式の食堂における注文、配膳、精算等の業務を正確かつ高能率に行うようにした食堂管理装置に関するものである。

従来、料金後払い式の食堂では、客がテーブルに着席すると、配膳係が客から注文を聞き、これを伝票に記入し、その伝票を厨房係に渡してから調理を開始していた。このとき、配膳係は客のテーブル番号を記憶しており、注文した料理が出来上ると、伝票といっしょにテーブルまで配膳していた。そして食事が終ると、客が伝票をレジスタの所まで持っていく、キャッシュ・オン・デリバリーはその伝票を

もとにレシートを発行して精算していた。このように、配膳係が客のところまでいって注文を聞き、これを伝票に記入したり、その伝票を見て厨房係やキャッシュヤーが所定の動作をしていたため、注文、配膳または精算に間違いが生じ易く、しかも能率が悪かった。

さらに、配膳係が複数人であったり、注文品の種類や個数が多い場合、厨房で調理すべき品目毎の個数を正確に把握できず、時間がかかるとか、注文順に配膳するのが困難になり、間違って配膳したり客が長時間待たされるなどの問題点があつた。

本発明は上述の問題点を改善することを目的とするもので、レジスタ端末装置、厨房用表示装置、配膳用表示装置にさらにテーブル毎の注文用端末装置を備え、これらを中央処理装置で制御することにより注文、配膳、精算等の業務を正確かつ高能率に行うようにしたものである。

以下、本発明の一実施例を図面に基づいて説明する。

用端末装置(1)から配膳終了データが送り込まれると、中央処理装置(4)を介した制御信号で配膳の終了した品目のテーブル番号を消去し、配膳未了のテーブル番号を順次左にシフトするよう構成されている。(9)は前記中央処理装置(4)に結合されたレジスタ端末装置で、このレジスタ端末装置(9)はテーブルキー<sup>40</sup>とテンキー<sup>41</sup>によって前記注文用端末装置(1)からそのテーブル番号に対応した注文データを読み出するとともに、これをCRT表示部(2)で表示し、精算キー<sup>42</sup>によって発生するリセット信号でレシート<sup>44</sup>を発行するとともに前記注文用端末装置(1)の入力データをリセットするよう構成されている。また、前記レジスタ端末装置(9)には、そのCRT表示部(2)と同一内容を表示する客用のCRT表示部(5)と、メニューの品目や価格を予め設定して入力するためのプリセット用キーボード部<sup>43</sup>が結合されている。

つぎに作用を説明する。

すな、プリセット用キーボード部<sup>43</sup>から「和食」「洋食」「中華」等の部門別に料理可能な品目と

図面は本発明によるシステムの構成図である。図において、(1)は客用のテーブルまたは部屋毎に設置された注文用端末装置である。この注文用端末装置(1)は、CRT表示部(2)およびライトペン(3)を有し、このCRT表示部(2)にメニューを表示するとともに、このメニューの中からライトペン(3)で選択した部門別の品目名および個数に関する注文データを記憶表示するとともに、この注文データや客が着席したテーブルや部屋番号データ、配膳終了データなどの入力データを伝送できるよう構成されている。(4)は前記注文用端末装置(1)からの入力データを演算処理するとともに、各装置間のデータ伝送を制御する中央処理装置(CPU)である。(5)は厨房用表示装置、(6)は配膳用表示装置で、これらの装置(5)(6)はCRT表示部(7)(8)を有し、このCRT表示部(7)(8)には客の操作により前記注文用端末装置(1)から注文データが送り込まれると、前記中央処理装置(4)を介した制御信号でメニューの品目別のテーブル番号データを注文順に表示するとともに、配膳係の操作により前記注文

価格をレジスタ端末装置(9)に入力しておく。注文用端末装置(1)のCRT表示部(2)の右側のファンクション画面<sup>45</sup>には、「ワシタク」「ヨウショク」「チュウカ」等の部門<sup>46</sup>、「トリケシ」「オーダー」「ハイゼン」等の機能<sup>47</sup>、合計<sup>48</sup>の表示がなされている。また、左側のメニュー画面<sup>49</sup>には、品目<sup>49</sup>、価格<sup>50</sup>、注文の有無と数<sup>51</sup>、配膳の有無と数<sup>52</sup>がそれぞれ表示される。いま、客が「チュウカ」部門をライトペン(3)で選択したとすると、CRT表示部(2)の左側のメニュー画面<sup>49</sup>には「ラーメン300」「チャーハン400」…のように中華部門のメニューの品目名と価格が表示される。つぎに、客が「ラーメン」と「ライス」をそれぞれ2個ずつ注文する場合、品目<sup>49</sup>の「ラーメン」と「ライス」の個所を2回ずつライトペンでタッチすると、それぞれ注文数<sup>51</sup>の欄が「0」から「2」に記憶表示される。ライトペン(3)によるこれらの入力データは、テーブル番号データとともに中央処理装置(4)に伝送され、ここで演算処理された制御信号が各装置(5)(6)(9)に伝送される。また、この制

御信号によって注文用端末装置(1)は合計欄印に「ゴウケイ 840」を表示する。前記厨房用表示装置(5)および配膳用表示装置(6)はそれぞれのCRT表示部(7)(8)が例えば「ラーメン 05-10-12 (03)」「ライス 15-05 (02)」のように品目名、注文順のテーブル番号印、注文合計数印を表示する。これにより、客は注文品目の合計額を知り、厨房係は調理すべき品目と個数を知り、配膳係は配膳すべき品目名を注文順のテーブル番号で知ることができる。いま、ラーメン2個、ライス1個の配膳が終ったとすると、配膳係は注文用端末装置(1)の機能欄印の「ハイゼン」の個所にライトペン(3)をタッチし、ついで「ラーメン」と「ライス」に対応した配膳数欄印に配膳個数だけライトペン(3)でタッチして配膳終了データを入力する。すると、ラーメンとライスの注文数欄印が「2」から「0」に、配膳数欄印が「2」から「1」にそれぞれ変り、未配膳はライス1個だけ(図の表示例)となる。一方、配膳終了データは、中央処理装置(4)を介して厨房用表示装置(5)と配膳用表示装置(6)にも

伝送されているので、これらのCRT表示部(7)(8)は、図に示すように、ラーメンについては注文テーブル番号欄印の「15」「15」が消え、つぎに調理すべきテーブル番号「05」「10」「12」が左へシフトされ、また、注文合計数欄印も「05」から「03」となり、未調理、未配膳数が「3」であることを示す。ライスについても同様に、注文テーブル番号欄印から「15」が消え、残りのテーブル番号「15」「05」が左へシフトされ、注文合計数欄印も「3」から「2」に変って、テーブル番号「15」「05」に各1個ずつ合計2個が未調理、未配膳数であることを示す。また追加注文の場合も前述の説明と全く同一である。

つぎに、食事が終って精算する場合について説明する。客がキャッシャーにテーブル番号「15」を告げると、キャッシャーはレジスター端末装置(9)のテーブルキー印とテンキー印の「1」と「5」を押す。すると、レジスター端末装置(9)から中央処理装置(4)を介した読出し用制御信号が注文用端末装置(1)に入り、ここから入力データおよび処

理データが読み出される。これによってCRT表示部印は、図に示すように、テーブル番号「15」と注文品目名、価格および個数「ラーメン、300、2」「ライス、120、2」を表示するとともに、合計「840」および時刻「PM 5:30」を表示する。これらの同一内容が客用CRT表示部印でも表示され、これを見て客が確認すると、料金の支払いがおこなわれる。ついでキャッシャーが精算キー印を押すと、リセット信号が発生し、このリセット信号が客用のレシート印を発行せしめるとともに、中央処理装置(4)を介して注文用端末装置(1)に伝送され、注文データや処理データをリセットし、CRT表示部印の左側のメニュー画面印と、右側のファンクション画面印の合計欄印の「840」を消して初期状態に戻る。

前記実施例では厨房用表示装置と配膳用表示装置とはそれぞれ1つずつとしたが、これに限るものではなく、例えば食堂の大きさによっては、和食、洋食、中華等の部門毎に1台ずつ厨房用と配膳用の表示装置を備え、注文用端末装置からの入力デ

ータに基づく中央処理装置のデータ処理で、和食、洋食、中華等の部門別に注文品目のテーブル番号や合計数を表示するようにしてもよい。このようにした場合には、調理すべき品目名や個数、配膳すべき品目やテーブル番号をより早く把握することができる。

本発明は、上記のように客席に設置された注文用端末装置に入力された入力データがここで表示されるとともに中央処理装置で処理され、これを厨房用および配膳用の表示装置に伝送して必要なデータ表示がなされるので、注文や配膳の業務が正確かつ能率的である。また、料金精算も、客の告げたテーブル番号に基づくキャッシャーの操作で簡単にでき、しかもその精算は客の入力した入力データに基づいて行われるので、簡略かつ正確である。

#### 4. 図面の簡単な説明

図面は本発明による食堂管理装置の一実施例を示す構成図である。

(1)…注文用端末装置、(2)…CRT表示部、(3)…

— ライトペン、(4)…中央処理装置、(5)…厨房用表示装置、  
 装置、(6)…配膳用表示装置、(7)(8)…CRT表示部、  
 (9)…レジスター端末装置、(10)…CRT表示部、(11)…  
 レシート、(12)…ファンクション画面、(20)…メニュー  
 一画面。

出願人 株式会社 ゼネラル

代理人 弁理士 古澤俊男

同 加納一男

